DECRETO Nº 5.760, DE 21 DE AGOSTO DE 2015

Regulamenta a Lei n.º 1748, de 18 de maio de 1994, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Venâncio Aires e da outras providências.

Airton Luiz Artus, PREFEITO MUNICIPAL DE VENÂNCIO AIRES, no uso de suas atribuições legais, asseguradas pelo artigo 49, inciso VIII da Lei Orgânica do Município e em conformidade com o artigo 5º da Lei Municipal nº 1748, de 18 de maio de 1994.

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

T Í T U L O - I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do Município de Venâncio Aires, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, em relação às condições Higiênico-sanitárias a serem atendidas pelos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Parágrafo único - É inerente à inspeção regulamentada por este decreto a Fiscalização correspondente.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Venâncio Aires – RS, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Municipal nº 1748, de 18 de maio de 1994, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado ao Departamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (DIPOA) junto a Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 3º Para os fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - análise de controle: é a análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, insumos e produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos alimentos;

III - Análise fiscal: é a análise efetuada por laboratório de controle oficial ou pela autoridade fiscal competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal, que servirá para verificar a conformidade de matéria-prima, Insumos e produtos com os dispositivos do presente Regulamento ou demais legislações pertinentes;

IV – Boas práticas de fabricação: condições e procedimentos higiênicos, sanitários básicos e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

V - Fiscalização: procedimento oficial executado pela autoridade sanitária em caráter supletivo, sem prejuízo dos procedimentos de inspeção, em locais onde possam existir produtos de origem animal, com o intuito de verificar o atendimento aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

VI – Higienização: é o procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

VII - Identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

VIII - Inspeção: o procedimento oficial de rotina executado pela autoridade sanitária, junto ao estabelecimento que consiste no exame dos produtos de origem animal e dos sistemas de controle de processo assim como na análise do produto final para verificação atendimento aos requisitos higiênico sanitários e tecnológicos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

IX - Laboratório de controle oficial: é o laboratório público ou privado que teve sua competência técnica formalmente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para realizar análises, por método oficial, visando atender as demandas dos controles oficiais e/ou laboratório credenciado pelo S.I.M.;

X - Legislações específicas ou regulamentos: atos normativos estabelecidos e emitidos pelo MAPA, S.I.M. ou por outros organismos oficiais reconhecidos e responsáveis pela legislação de alimentos, contendo regras, normas complementares ou descrição das características dos produtos, serviços, processos ou métodos de produção;

XI – Limpeza: consiste na remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue ou remoção a seco por meios mecânicos;

XII - Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIII- Produto comestível - é o produto de origem animal obtido de forma higiênica e que faz parte dos hábitos alimentares da população a que se destina;

XIV- Produto não comestível - é o produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XV - Produtos de origem animal: aqueles obtidos total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano.

XVI- Qualidade: conjunto de parâmetros que permitem caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XVII – Regulamentos técnicos: documentos que enunciam as características de um produto ou os processos e métodos de produção a ele relacionados, visando padronizar a sua identidade e qualidade, e cujo cumprimento deve ser obrigatório;

XVIII - Reinspeção: é o ato de verificar, mediante avaliação das condições sensoriais, físico-químicas ou microbiológicas, se uma matéria-prima ou produto previamente inspecionados, estão em conformidade com os padrões regulamentares e encontram-se aptos para o consumo humano.

XIX - Registro de estabelecimento: ato privativo do S.I.M. destinado a conceder o direito de funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal que desenvolva atividades previstas neste Regulamento;

XX - Registro de produto: ato privativo do S.I.M. destinado a conceder o direito de fabricação de produto de origem animal que atenda às determinações do presente Regulamento ou de normas complementares;

XXI –

Art. 4º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 5º - Ficará a cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; podendo também outras serem implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º desde regulamento.

Parágrafo 1º - O cargo de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário.

Parágrafo 2º – Além deste Regulamento, outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6º- Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *"ante"* e *"post-mortem"* dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 7º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., do Departamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Art. 8º - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;

VI- nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;

VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal;

IX - nos estabelecimentos que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

Art. 9º - A concessão de registro e a realização de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária.

Art. 10º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Art. 11º -A inspeção do S.I.M. se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo:

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio;

II - verificar se existem produtos de origem animal, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

III – Combate ao abate clandestino, com fiscalização da procedência de produtos de origem animal.

Art. 12º - O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados no Município de Venâncio Aires-RS, observando a legislação Federal e Estadual vigentes.

Parágrafo único - A inspeção industrial sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que fazem comércio municipal reger-se-á pelo presente Regulamento. O que não for contemplado neste regulamento será regido pelas normas Federais e Estaduais vigentes.

Art. 13º - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Nos estabelecimento de abate de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e aves o S.I.M. deverá acompanhar a inspeção “ante” e “post” “mortem” em caráter permanente.

§ 2º - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica, a juízo do S.I.M.

§ 3º - Entende-se por Inspeção Municipal permanente, aquela realizada nos estabelecimentos que realizem abate de animais, desde a liberação até o encerramento das atividades;

§ 4º - Entende-se por Inspeção Municipal Periódica, aquela na qual há apenas inspeções periódicas, conforme a necessidade estabelecida pelo S.I.M.;

Art. 14 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV- o exame *"ante"* e *"post-mortem"* dos animais;

V - a fase de recebimento, elaboração, manipulação, prepara acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;

X - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

XI - o bem-estar animal;

Art. 15 - Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.M. e demais estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal, somente é permitida a entrada de matérias-primas de estabelecimentos Registrados no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou S.I.M., sendo, portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor, todo o produto que não tenha atestado de que tenha sido inspecionado.

Art. 16 - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretária Municipal de Agricultura.

Parágrafo único - Os servidores referidos no *"caput"* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, identificando-se.

T Í T U L O - II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 17º - O "S.I.M." deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio em número adequado e devidamente capacitados a realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único – Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos Estaduais.

Art. 18º - O S.I.M. deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Art. 19º - O “S.I.M.” deverá ter veículos, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

T Í T U L O - III

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescado e derivados;
IV- os de ovos e derivados;
V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

C A P Í T U L O - I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 21 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouros - frigoríficos;
II - fábricas de conservas de produtos cárneos;
III - fábricas de produtos suínos;
IV- entrepostos de carnes e derivados;
V - matadouros de aves e pequenos animais;
VI – entrepostos - frigoríficos;

§ 1º - Entende-se por "matadouro - frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis ou destinação para aproveitamento em outro estabelecimento, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos" o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§ 4º - Entende-se por "entreposto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do S.I.M..

§ 5º - Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do S.I.M.

§ 6º - Entende-se por "entreposto - frigorífico" o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 22 - A simples designação "produto", “subproduto”, "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 23 - Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidas que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 24 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

C A P Í T U L O - II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - propriedades leiteiras;
II - posto de refrigeração;
III - estabelecimento industrial.

§ 1º - Entende-se por “propriedades leiteiras” os estabelecimentos localizados em zona rural ou suburbana, destinados à produção de leite, que será beneficiado ou industrializado em estabelecimentos registrados no órgão oficial competente.

§ 2º - Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º - Entende-se por “estabelecimento industrial” o estabelecimento destinado ao recebimento de leite para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição definidos como:

I - “usina de beneficiamento de leite”, assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

III - “entreposto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

IV – “micro usinas de beneficiamento e industrialização de leite e derivados”, assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros. por dia.

C A P Í T U L O - III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 26 -Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entrepostos de pescados;

II - fábrica de Conservas de Pescado

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comercio do pescado, dispondo de instalações para o aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§2º Entende-se por “Fábrica de Conservas de Pescado”, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

C A P Í T U L O - IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granjas avícolas;
II - entrepostos de ovos;
III - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por granjas avícolas, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

C A P Í T U L O - V

ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 28 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel;
II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "casa do mel" o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

T Í T U L O - IV

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 -Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

Art. 30 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências.

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitada as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e convenientemente impermeabilizados com material adequado, construídos de forma que facilitem a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas chanfrados;

IV - possuir forro de material adequado (material impermeável, resistente á umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção). em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização ;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800(oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao número de operários, 1 (um) sanitário para 20 (vinte) homens e 1 (um) sanitário para 15 (quinze) mulheres, com acesso externo e independente as dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro (localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza).

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a Inspeção Municipal, que a juízo do S.I.M., compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias, bem como escritório da administração do estabelecimento, separada do matadouro e localizadas na sua entrada;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

Art. 31 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo S.I.M., numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, pocilgas, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros, bem como pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

VIII - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;

XIV - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança, quando for o caso;

XI - dispor, quando necessário, de caldeiras ou outro meio aprovado pelo S.I.M. com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XII - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

XIII - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

XIV - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfola, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem acabamento de carcaças, e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo S.I.M.

XV - Prover a secção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

XVI - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

XVII - Dispor de barreira sanitária completa em locais a serem indicados pelo S.I.M., os acessos também devem dispor de lavador de botas.

Art. 32 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir “pé direito” com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do S.I.M., para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;

IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Art. 33 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo S.I.M. e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;
g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas , e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal;

Art. 34 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos e para classificação comercial;

IV - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do S.I.M.;

V - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 35 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 36 - Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 37 - O S.I.M., quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 38 - Nas Fábricas de conservas de Produtos cárneos, os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 39 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 40 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 41 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Estaduais ou Municipais, bem como as previstas em legislação ordinária do Município, desde que não colida com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo S.I.M.

Art. 42 - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e/ou a Prefeitura Municipal.

Art. 43 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo S.I.M..

Art. 44 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

T Í T U L O - V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

Art. 45 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o S.I.M. determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

Art. 46 - O maquinário, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 47 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M..

Art. 48 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 49 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 50 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 51 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com desinfetante apropriado autorizado pelo S.I.M..

Art. 52 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 53 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 54 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 55 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 56 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 57 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 58 - Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 59 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 60 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M., é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 61 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M..

Parágrafo único - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 62 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do S.I.M., tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosas ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

TÍTULO - VI

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 63 - Nenhum estabelecimento que industrialize produtos de origem animal poderá funcionar no Município de Venâncio Aires, sem estar previamente registrado no S.I.M., na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Art. 64 - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize, beneficie ou manipule produtos de origem animal para comercialização estritamente-municipal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação prévia do projeto e registro junto ao S.I.M. de seus projetos e localização.

CAPÍTULO - I

REGISTRO

Art. 65 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de produtos cárneos, fábricas de produtos suínos, entrepostos de carnes e derivados, matadouros de aves e pequenos animais, entrepostos frigoríficos;

II - postos de refrigeração de leite, usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos de laticínios e "micro usinas de beneficiamento e industrialização de leite e Derivados";

III - entrepostos de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - fábricas de conservas de ovos, entreposto de ovos e granjas avícolas;

V- casa de mel e entreposto de mel e cera de abelha.

Art. 66 - O Registro será requerido ao Coordenador do S.I.M., instruindo – se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Coordenador do S.I.M.

II - Memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto (com menção do número de inscrição no CREA) e pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações, constando informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias, altura dos trilhos, etc.;

III - Memorial econômico - sanitário, de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M.;

IV - Planta de Situação - planta de situação, contendo detalhes sobre a localização da empresa no terreno na escala de 1:500 (um por quinhentos);

V - Planta Hidrossanitária , com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água;

VI - Plantas baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

VII - planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta);

VIII - Quando exigidos detalhes de distribuição de equipamentos, na escala de 1:10 (um por dez),

IX - Documento expedido pela prefeitura municipal e/ou pelo serviço de saúde Pública local, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

X. Licença Ambiental;

XI. Cronograma de execução;

§ 1º - Os projetos de que trata o presente artigo, devem ser apresentados em 2 (duas) vias, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

§ 2º - Desde que trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Coordenador do S.I.M., podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§ 3º - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 4º - O encaminhamento dos pedidos de registro dos estabelecimentos de Industrialização de produtos de origem animal deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

§ 5º - Para a construção de estabelecimentos novos e/ou remodelação é obrigatório:

1 - O exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo S.I.M.;

2 - Apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas previstas neste Regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

3 - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção fornecido por servidor do S.I.M., exigindo-se, conforme o caso, a planta detalhada de toda a área.

§ 6º - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

§ 7º - O S.I.M., tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.

§ 8º - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. à vistoria prévia e autorização para funcionamento do estabelecimento.

Art. 67 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§ 1º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

Art. 68 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único - É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M..

Art. 69 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 70 - Apresentados ao S.I.M. os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º - Recebida à documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do S.I.M., que emitirá um parecer técnico para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Termo de Registro.

§ 2º - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no S.I.M..

Art. 71 - Satisfeitas às exigências fixadas no presente Regulamento, o Coordenador do S.I.M., autorizará a expedição do "Termo de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização, e outros elementos julgados necessários.

Parágrafo 1º – Estes números obedecerão à série própria; fornecida pelo S.I.M., conforme o descrito abaixo, sendo utilizado para diferenciação do ramo de atividade, dois dígitos finais, conforme segue abaixo:

I - Matadouros – Frigoríficos, Fábricas de Produtos Suínos, Matadouro de Aves e Pequenos Animais: "**000-01**" (Digito 01 no final);

II - Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos, entrepostos de carnes e derivados e Entreposto -frigorífico: "**000-02**" (Digito 02 no final);

III - Estabelecimentos de Leite e derivados: "**000-03**" (Digito 03 no final);

IV - Entreposto de Mel e cera de abelhas e Casa do Mel: "**000-04**" (Digito 04 no final);

V - Entrepostos de Ovos, Granjas Avícolas e fábricas de conservas de ovos: "**000-05**" (Digito 05 no final);

VI - Entrepostos de Pescado e Fábricas de Conservas de Pescado: "**000-06**" (Digito 06 no final);

Parágrafo 2º – Quando o estabelecimento for classificado como Matadouro Frigorífico mas possuir juntamente Fábrica de Conservas de produtos Cárneos, o mesmo receberá apenas a classificação de Matadouro – Frigorífico recebendo como número de registro "**000-01**" (Digito 01 no final).

Parágrafo 3º – O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

C A P Í T U L O - II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 72 - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do S.I.M..

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado.

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 73 -O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

T Í T U L O - VII

OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 74 -Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e implantar as Boas práticas de fabricação – BPFs aprovado pela Portaria nº 368 de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e abastecimento (MAPA) e Decreto Municipal nº.5489, de 21 de Março de 2014, que regulamenta as Boas Práticas de Fabricação no âmbito do Município de Venâncio Aires e dá outras providências.

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer, até o décimo dia útil de cada mês, subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pelo S.I.M.;

IV - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Veterinário Municipal junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do S.I.M.;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XV - nos casos em que o técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVI - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Médico Veterinário responsável pela inspeção do estabelecimento.

§ 2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Médico Veterinário responsável pela inspeção do estabelecimento.

Art. 75 -Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do S.I.M., uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

T Í T U L O - VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 76 -A inspeção *"ante"* e "*post-mortem*" e matança de emergência obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e suas alterações posteriores.

§ 1º – Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir o que couber o disposto nos artigos 106 a 129;

§ 2º – Com relação à matança de emergência, cumprir o que couber o disposto nos artigos 130 a 134;

§ 3º – Com relação à inspeção "post-mortem", cumprir o que couber o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 242.

§ 4º - Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) emitidos pelo Ministério da Agricultura através do DIPOA, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 77 - Para o adequado funcionamento dos matadouros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I- Somente será permitido o sacrifício de ruminantes, e suínos e aves, por insensibilização conforme regulamento técnico específico do MAPA, seguida de imediata sangria no tempo recomendado nos regulamentos técnicos específicos de cada espécie;

II – Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior ao recomendado nos regulamentos técnicos de cada espécie. A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível. A esfola só pode ser iniciada após o termino da operação de sangria.

Parágrafo 1° - para os bovinos e suínos , o espaço de tempo máximo permitido entre a insensibilização e a evisceração é de 30 minutos, entre 30 e 45 minutos deve ser condenada as vísceras e liberada a carcaça, entre 45 e 60 minutos apressar a evisceração e acima de 60 minutos condena-se carcaça e vísceras.

Parágrafo 2° -Para fins de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem somente pode iniciar-se após o término desta operação;

T Í T U L O IX

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 78 - A inspeção de “Conservadores, corantes, condimentos e outros” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e suas alterações posteriores, nos artigos 779 ao artigo 789.

T Í T U L O - X

EMBALAGEM E ROTULAGEM

C A P Í T U L O I

EMBALAGEM

Art. 79 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo S.I.M..

§ 2º - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 80 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 81 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

C A P Í T U L O - II

ROTULAGEM

Art. 82 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 83 - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao S.I.M., acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro de rótulos e produtos de origem animal devidamente preenchido em 2 (duas) vias;

II - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 2 (duas) vias.

Parágrafo único - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

Art. 84 -Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, composição do produto e processo de fabricação do produto.

II - alteração de processo de fabricação;

III – alteração de composição de produto;

IV – acréscimo de rótulo;

V – alteração de croqui de rótulo;

VI – cancelamento, constitui o cancelamento do registro do produto.

Art. 85 - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal do estabelecimento e pelo responsável técnico, devendo ser protocolado o pedido juto a Prefeitura Municipal, direcionando o mesmo ao Coordenador do S.I.M..

Parágrafo único - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou processo de fabricação, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

Art. 86 - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao S.I.M..

Art. 87 - O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do S.I.M..

Art. 88 - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art. 89 - Entende-se por “rótulo” toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

§ 1º - Fica a critério do S.I.M. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do S.I.M., no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 4º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 90 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

Art. 91 - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas, levando em consideração o previsto nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ),editados pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA), dentre outras regulamentações deste mesmo órgão;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação “Indústria Brasileira”;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;

XIV - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura de Venâncio Aires - RS sob o n.º 000/000/00”;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XIX - no caso de agroindústria familiar, constar o número do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF).

XX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 92 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 93 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.M., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 94 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 95 – Tudo o que não estiver previsto neste regulamento quanto a rotulagem de produtos de origem animal, será observada a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que trata sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados; assim como os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto junto ao MAPA.

C A P Í T U L O - III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 96 - O número e o registro do estabelecimento e a sigla **S.I.M.**, com a palavra "**INSPECIONADO**", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º - A sigla S.I.M. traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".
§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria Municipal de Agricultura de Venâncio Aires, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 97 - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;
b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
c) Fonte: Arial;
d) Tamanho da Fonte: 24;
e) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro “000-00”, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do circulo; em baixo as iniciais "S.M.A. S.I.M. V.A.” , que acompanham a curva inferior do círculo;
f) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

a) forma: Circular;
b) dimensões: 2 cm (dois centímetros);
c) fonte: Arial;
d) tamanho da fonte: 7;
e) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro “000-00”; em cima a palavra “INSPECIONADO” que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "S.I.M." que acompanham a curva inferior do círculo;
d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo, para conservas de carne (linguiças, linguiças defumadas, copa, salames, mortadela, etc.) que são apenas etiquetados, pescado, ovos, leite e laticinios, mel, cera de abelhas e outros. Utilizado também para carimbar embalagens de miúdos.

III - MODELO 3:

a) forma: elíptico no sentido horizontal;
b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);

c) fonte: Arial;
d) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro “000-00”; em cima a palavra “INSPECIONADO” que acompanha a curva superior do círculo; em baixo as iniciais "S.I.M." que acompanham a curva inferior do círculo;

e) uso: para Etiquetas lacres (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos.

Art. 98 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior.

Art. 99 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

Art.100 - Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo S.I.M., observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto, aprovados e publicados pelo Ministério da Agricultura.

Art. 101 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, etiquetas e embalados conforme modelos fornecidos pelo "S.I.M.".

T Í T U L O - XI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 102 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais (produtos não comestíveis), depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso, ou condenados.

§ 2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 103 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.M., ou na CISPOA ou no S.I.F..

§1º É permitido o recebimento de matéria –prima ou produto oriundo de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de Inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção através do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

(SISBI-POA) ou do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno porte (SUSAF-RS).

Art. 104. Na reinspeção de matérias-primas ou produtos que apresentarem quaisquer evidências de alterações de suas características sensoriais, o destino deve ser determinado pela Inspeção Municipal.

§1º Quando a matéria–prima ou produto apresentar sinais de putrefação, estes deverão ser condenados.

§2º Sempre que a Inspeção Municipal considerar necessário pode recorrer a análises complementares, para julgamento.

§ 3º - Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 4º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 105 - É proibido o retorno de produtos ao estabelecimento, que na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo.

Art. 106 - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - o Certificado Sanitário que acompanha o produto, nos casos que couber;
II – a identificação do veículo de transporte, número e integridade do lacre do estabelecimento de origem, nos casos que couber;
III – a rotulagem e marcas oficiais dos produtos, bem como as datas de fabricação e validade;
IV - as condições de integridade das embalagens;
V - as características sensoriais (organolépticas) sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
VI - a temperatura dos produtos, quando for o caso; e
VII - demais procedimentos constantes em normas complementares;
VIII. Coletar amostras para análises fiscais (exames físico - químicos e microbiológicos) sempre que julgar necessário;

Art. 107 - A juízo do S.I.M., pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do S.I.M..

T Í T U L O - XII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 108 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Município de Venâncio Aires, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no S.I.M. de Venâncio Aires no produto e nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 109 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos referidos no "caput" deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

§ 3º - O veículo de transporte de alimentos deverá ser licenciado anualmente pela Secretaria Municipal de Saúde (Vigilância Sanitária).

Art. 110 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados no S.I.M. ou que tenham qualquer identificação no produto referente ao S.I.M.

Art. 111.- Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. podem ser reinspecionados tantas vezes quanto for necessário quando em trânsito.

Art. 112.- O Serviço de Inspeção Municipal sempre que necessário pode solicitar apoio policial e colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, que desempenham funções de fiscalização do transporte dos produtos de origem animal e verificação da respectiva documentação, de acordo com o presente Regulamento.

Parágrafo único. Verificada a ausência de documentos ou qualquer outra irregularidade a que se refere este Regulamento, o produto será apreendido e colocado à disposição da autoridade competente, para dar o destino adequado, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.

T Í T U L O - XIII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 113 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico- químicos e microbiológicos.

Art. 114 – As análises laboratoriais deverão atender o Cronograma de Análises Laboratoriais e serem realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados pelo S.I.M., de acordo com o estabelecido respectivamente nos artigos 2º e 4º do Decreto Municipal nº 5490, de 21 de Março de 2014, que estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do Cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal registrados no S.I.M..

Parágrafo único - As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 115. - A critério do S.I.M. podem ser utilizadas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por outros órgãos competentes, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

T Í T U L O - XIV

INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO

C A P Í T U L O – I

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 116 - As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 2º da Lei Municipal n.º 1748, de 18 de maio de 1994, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao S.I.M..

V – a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;

VI - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.;

VII - utilizar rótulos em desacordo com a regulamentação específica ou que não possuam processos de fabricação aprovados pelo S.I.M.;

VIII – fraudar (alterar, adulterar ou falsificar) qualquer produto ou matéria-prima;

IX - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

X - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovidos de comprovação de sua procedência;

XI - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

XII - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou sejam impróprios ao consumo;

XIII - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XIV - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com a legislação específica;

XV - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização da Inspeção Municipal;

XVI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendida pelos servidores do sim e mantida sob guarda no estabelecimento;

XVII - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador; referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, matérias-primas e insumos e qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Municipal;

XVIII - não cumprimento dos prazos determinados, pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a intimação, notificação ou solicitação oficial.

XIV- considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e nas normas complementares destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 117 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de até 5.000 (cinco mil) Unidade Padrão Monetária – UPM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V – suspensão de atividade, no caso de ameaça, constrangimento e/ou embaraço à ação fiscalizadora;

VI – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

Art. 118 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demostrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VII – os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

VIII – os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

IX – os produtos que , por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Art. 119 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 120 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do S.I.M.;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II – Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo S.I.M.;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 121 - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 100 (cem) a 200 (duzentas) UPM (unidade padrão monetária):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;

e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

g) aos proprietários de estabelecimentos e/ou responsáveis pelo mesmo que entrarem no interior do estabelecimento ou permitirem o acesso de funcionários ou visitantes sem estarem adequadamente uniformizados;

h) aos que transportarem animais sem a devida Guia de Trânsito Animal. O valor da multa será cobrado por animal sem documentação de trânsito.

II - multas de 201 (duzentos e um) a 400 (quatrocentos) UPM:

:

a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no S.I.M.;

c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no, CISPOA, S.I.F., SUSAF – RS ou SISBI – POA.;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do S.I.M. no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do S.I.M., junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;

m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no S.I.M. as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo S.I.M.;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no S.I.M.;

r) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio municipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo S.I.M..

h) aos proprietários de estabelecimentos e/ou responsáveis que apresentarem produtos fora dos padrões oficiais de análise (padrões microbiológicos e/ou físico-químicos).

III- multa de 401 (quatrocentos e um) a 600 (seiscentos) UPM:

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo S.I.M.;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou amplificações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados e/ou registrados que enviarem, para o comércio, produtos não inspecionados pelo S.I.M. ou por outro órgão competente;

IV - Multa de 601 (quinhentos e um) a 5000 (cinco mil) UPM:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo S.I.M. ou pela Divisão de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal - DFDSA;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do S.I.M., possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do S.I.M., no exercício de suas atribuições;

f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que industrializarem produtos de origem animal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no S.I.M.;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no S.I.M., em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Multa de 100 (cem) a 5.000 (cinco mil) UPM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do S.I.M., aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento e/ou outras legislações vigentes.

Art. 122- As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 123 - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º - A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º - A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M..

§ 4º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Coordenador do S.I.M.

§ 5º - A penalidade de Multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

C A P Í T U L O – II

DO PROCESSO ADMINSTRATIVO

Art. 124 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I – Relatório de Vistoria;
II - Notificação;
III - Termo de Apreensão;
IV - Termo de Fiel Depositário;
V - Auto de Infração;
VI - Termo Aditivo do Auto de Infração;
VII - Termo de Revelia;
VIII - Termo de Suspensão de Atividade;
XIV- Termo de Interdição;
X - Termo de Aplicação de Medida Cautelar de Suspensão da Expedição de Produtos;
XI - Termo de Advertência;
XII - Auto de Multa;
XIII - Termo de Cancelamento de Registro;
XIV - Termo de Colheita de Amostra;
XV- Termo de Liberação de Produção.

§1º Relatório de vistoria é o documento hábil lavrado sempre que for realizada visita de inspeção ou de fiscalização periódicas a estabelecimentos previstos neste Regulamento.

§2º Notificação é o documento hábil para estabelecer prazo com o objetivo de reparar irregularidades solicitar documentos ou informações e determinar a adoção de providências.

§3º Termo de Apreensão é o documento hábil para reter matéria prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§4º Termo de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor do produto ou terceiro, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§5º Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de regras constantes neste Regulamento e demais atos normativos referentes á inspeção de produtos de origem animal , que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações.

§6º Termo Aditivo do Auto de Infração é o documento legal destinado a corrigir eventuais impropriedades na emissão de Auto de Infração, assim como, para acrescentar informações nele omitidas.

§7º Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

§8. Termo de Suspensão de Atividade é o documento hábil à suspensão parcial ou total das atividades do estabelecimento, quando estas causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, embaraço á atividade fiscalizadora, como medida cautelar no regime especial de

fiscalização, nas reincidências ou em outras situações julgadas necessárias pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§9. Termo de Interdição é o documento hábil para interromper parcial ou totalmente as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§10. Termo de Aplicação de Medida Cautelar de Suspensão da Expedição de Produtos é o documento hábil que formaliza a interdição temporária da expedição dos produtos para comercialização.

§11. Termo de Advertência é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§12. Auto de Multa é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator da penalidade de multa aplicada;

§13. Termo de Cancelamento do Registro é o documento hábil que cancela o registro ou relacionamento do estabelecimento.

§14. Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§15. Termo de Julgamento é o documento hábil lavrado com o objetivo de estabelecer as decisões administrativas definidas na forma deste Regulamento, devendo conter a motivação sobre a decisão proferida, além da indicação da forma e meios para apresentação de defesa.

Art. 125. A infringência às disposições deste Regulamento e dos atos complementares será apurada em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo único. O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 126. O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 127 - O Auto de Infração deverá ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras e emendas, mencionando:

I - o número de referência do auto;

II - o local, a data e a hora da lavratura;

III - a qualificação do autuado: nome ou razão social, endereço completo, CNPJ ou CPF, número de registro ou relacionamento, se for o caso;

IV - o dispositivo legal infringido;

V - a descrição pormenorizada dos fatos ou dos atos constitutivos da infração;

VI - a intimação do autuado enfatizando o seu direito de apresentar a defesa;

VII - a identificação do agente autuante, a sua assinatura, a indicação do seu cargo ou função; e

VIII - a assinatura e identificação do autuado.

Art. 128 -. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio, com numeração seqüencial controlada, composto de duas vias.

Parágrafo Único: Lavrado o auto de infração, a primeira via será entregue à infratora, a segunda irá compor e dar início ao processo administrativo.

Art. 129 -. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de intimação.

Parágrafo único. Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 130 -. O infrator poderá apresentar defesa por escrito ao S.I.M., em até 15 (quinze) dias após a data do recebimento do auto de infração, cuja decisão em primeira instância, caberá ao Coordenador do S.I.M. e na ausência do mesmo a autoridade superior, devendo ser juntada ao processo administrativo.

§ 1º - Após a ciência da decisão proferida em primeira instância, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, a autoridade superior hierarquicamente a quem julgou em primeira instância, ou seja, Secretário Municipal de Agricultura ou Prefeito Municipal, ao que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º - A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada junto ao protocolo central da administração municipal, direcionada ao Coordenador do S.I.M. O recurso deverá ser apensado ao auto de infração que gerou o processo inicial. O mesmo será feito com relação a qualquer recurso.

§ 3º - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o Termo de Revelia.

Art. 131 - O Auto de Multa será lavrado pelo Coordenador do S.I.M. ou na ausência do mesmo pela autoridade hierarquicamente superior e conterá os elementos que motivaram a infração.

§1º O Auto de Multa será lavrado em 2 (duas) vias, sendo a primeira via entregue ao infrator, a segunda anexada ao processo administrativo.

§2º A ciência poderá ser efetuada através de assinatura do autuado e/ou entregue uma via por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 132 - Compete a autoridade julgadora, por ocasião do julgamento, a aplicação das penalidades previstas no presente Regulamento.

Páragrafo Único: O processo poderá ser instruído com Parecer Técnico do Servidor que emitiu o Auto de Infração para subsidiar o julgamento da infração.

Art. 133. Para a imposição da pena, as infrações são classificadas em:

I - leve, aquela em que o infrator tenha sido beneficiado por circunstância atenuante;
II - grave, aquela em que for identificada a ocorrência de uma circunstância agravante;
III - gravíssima, aquela em que for verificada a ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes ou o uso de ardil, simulação ou emprego de qualquer artifício visando encobrir a infração ou causar embaraço à ação fiscalizadora, tentativa de suborno ou ainda, nos casos de fraude (alteração, adulteração ou falsificação).

Art. 134. Serão consideradas, para efeito da fixação das sanções, a gravidade do fato em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do evento;
II - quando o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
III - ser o infrator primário ou a infração cometida acidentalmente.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;
II - ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, para evitá-lo;
IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
V - ter a infração consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;
VII - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;
VIII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário.
§3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.
§4º Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 5 anos (cinco anos).
§5º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 135 - O recurso não será conhecido quando interposto:
I - fora do prazo;
II - perante órgão incompetente;
III - por quem não seja legitimado;
IV - depois de exaurida a esfera administrativa.

Art. 136 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

§1º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.
§2º Os prazos expressos em dias contam-se de modo contínuo.

Art. 137 - O não recolhimento do valor da multa no prazo legal, implica o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Parágrafo único - Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento, sendo suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, e sendo admitido o retorno dos serviços mediante regularização da situação, à juízo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M..

Art. 138 - As irregularidades constatadas no exercício das atividades de inspeção e fiscalização deverão ser encaminhadas ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal para conhecimento e adoção das medidas legais cabíveis.

Art. 139 - A conivência de servidores do S.I.M. envolvidos em irregularidades passíveis de punição é regulada pelo disposto em legislação específica.

Art. 140 - A critério do S.I.M., poderá ser divulgado através da imprensa ou outros meios de comunicação, os estabelecimentos que incorrerem em fraudes (alteração, adulteração ou falsificação) cujos processos tenham transitado em julgado.

Parágrafo único. A critério do S.I.M., poderá também ser divulgado, através da imprensa ou outros meios de comunicação, o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor, sem prejuízo das penalidade cabíveis.

Art. 141 -. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M.;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou relacionados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal; e

III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 142 -. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 143 - Prescrevem em cinco anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo único. A prescrição interrompe-se pela intimação, notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e conseqüente imposição de sanção.

Art. 144 - Os servidores do S.I.M., devidamente identificados, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à integridade física, impedimento, ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 145. As sanções, a serem aplicadas por autoridade competente, terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado sempre o direito de ampla defesa.

T Í T U L O - XV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 146 - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 147 - É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no S.I.M..

Art. 148 - O S.I.M. publicará todas as resoluções, instruções normativas ou instruções de trabalho que expedir, para conhecimento das autoridades municipais e, conforme o caso fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

Art. 149 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim.

§ 1º - As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º - As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 3º - Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 4º - Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 150 - Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Parágrafo único - Periodicamente, serão disponibilizados, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pelo S.I.M..

Art. 151 - Em instruções expedidas pelo S.I.M. serão fixadas as atribuições de seus servidores junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 152 – O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública.

Art. 153 - Todo o abate de animais para o consumo ou industrialização realizado em estabelecimento sem registro no órgão competente, bem como sem comunicação ao órgão

competente para autorização de abate e a realização da inspeção, será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes ou produtos, tanto as que estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetido as demais penas da Lei.

Art. 154 - Serão fixadas através de Lei as taxas para aprovação e registro do estabelecimento, taxas de abate ou sobre a produção dependendo da cadeia produtiva e outras taxas que se fizerem necessárias.

Art. 155 - O pagamento dos valores previstos no artigo anterior será mensal e deverá ser realizado até o último dia útil do mês subseqüente da prestação dos serviços de inspeção.

Art. 156 - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão por conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 157 - As taxas e multas recolhidas por força deste decreto serão destinadas ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Agropecuário – FMDA, criado pela Lei Municipal nº 5259 de 26 de março de 2013, conforme já estabelecido no artigo 439 da Lei Complementar nº 064 de 18 de dezembro de 2013, que institui o Novo Código Tributário Municipal.

Art. 158 - Os casos omissos ou as dúvidas eventualmente surgidas na execução do presente Regulamento serão dirimidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 159 – Revogam-se todas as disposições em contrário sobre inspeção industrial e sanitária municipal de quaisquer produtos de origem animal, em especial o Decreto Municipal Nº 2.168 de 15 de Junho de 1994, e Decreto Municipal 3.059 de 29 de Novembro de 2001, passando a reger-se pelo presente regulamento em todo o território municipal.

Art. 160 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VENÂNCIO AIRES, em 21 de agosto de 2015.

AIRTON LUIZ ARTUS
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

Leandro Pitsch
Secretário da Administração